BT621-serie

Indbygningsovn

brugervejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
Registrér dit produkt på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte en indbygningsovn fra Samsung.
Denne brugervejledning indeholder vigtige informationer om sikkerhed og instruktioner, der hjælper dig med at bruge og vedligeholde dit apparat.
Inden du bruger din ovn, bør du bruge lidt tid på at læse denne brugervejledning og gemme den til fremtidigt brug.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

ADVARSEL eller FORSIGTIG	**Vigtigt**	**Bemærk**

sikkerhedsinstruktioner

Installationen af denne ovn skal udføres af en autoriseret el-installatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

ELEKTRISK SIKKERHED

Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må du ikke tilslutte den.

- Dette apparat må kun tilsluttes til strømforsyningen af en autoriseret el-installatør.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, må du ikke forsøge at anvende det.
- Reparationer må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Forkert reparation kan medføre alvorlige skader på dig og andre. Hvis din ovn skal repareres, skal du kontakte et Samsung-servicecenter eller din forhandler.
- Hvis el-kablet er i stykker, skal det udskiftes med et særligt kabel eller en særlig del, der leveres af producenten eller et autoriseret serviceværksted.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke røre ovnen.
- Ovnen bør tilsluttes til strømforsyningen vha. en godkendt afbryder eller sikring. Brug aldrig fordelerdåser eller forlængerledninger.
- Ydelsesskiltet findes på lågens højre side.
- Apparatets strømforsyning bør afbrydes ved reparation eller rengøring.
- Vær opmærksom, når du tilslutter elektriske apparater tæt ved ovnen.

⚠ **ADVARSEL:** For at undgå muligheden for elektrisk stød skal der slukkes for apparatet, inden pæren udskiftes. Når ovnen er i brug, bliver de indre overflader meget varme.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er udelukkende udviklet til tilberedning mad i husholdninger.
- Under brugen bliver ovnens indre overflader så varme, at de kan give forbrændinger. Rør ikke ved ovnens varmeelementer eller indre overflader, før de har haft tid til at køle af.
- Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- Ovnens overflader bliver varme, når apparatet er i brug ved en høj temperatur i meget lang tid.
- Ved madlavning skal du passe på, når du åbner ovnlågen, da varm luft og damp slipper hurtigt ud.
- Når du tilbereder retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe pga. de høje temperaturer, og der kan gå ild i dampen, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen.
- Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.
- Bør bør holdes på behørig afstand, når ovnen er i brug.
- Frosne madvarer, som f.eks. pizza, bør tilberedes på den store rist. Hvis der anvendes en bageform, kan denne deformeres pga. store temperaturændringer.
- Hæld ikke vand ind i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.
- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Beklæd ikke ovnbunden med aluminiumsfolie, og anbring ikke bageforme eller dåser på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, og det man medføre beskadigelse af emaljeoverfladen og give dårlige resultater med madlavningen.
- Frugtsaft efterlader pletter, der ikke kan fjernes fra ovnens emaljeoverflade. Ved tilberedning af "fugtige" kager, bør du anvende en bradepande.
- Sæt ikke bageforme og andet tilbehør på ovnlågen.
- Dette apparat er ikke beregnet til at bruges af børn eller svage personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig voksen, der sikrer, at de bruger apparatet sikkert.
- Mindre børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid. Hvis du bruger de normale tidsangivelser, kan maden blive overophedet og brænde.

AFFALDSINSTRUKTIONER

Bortskaffelse af emballagen

- Det materiale, der er brugt til emballering af dette apparat, kan genbruges.
- Anbring emballagematerialerne i en relevant container på din lokale genbrugsstation.

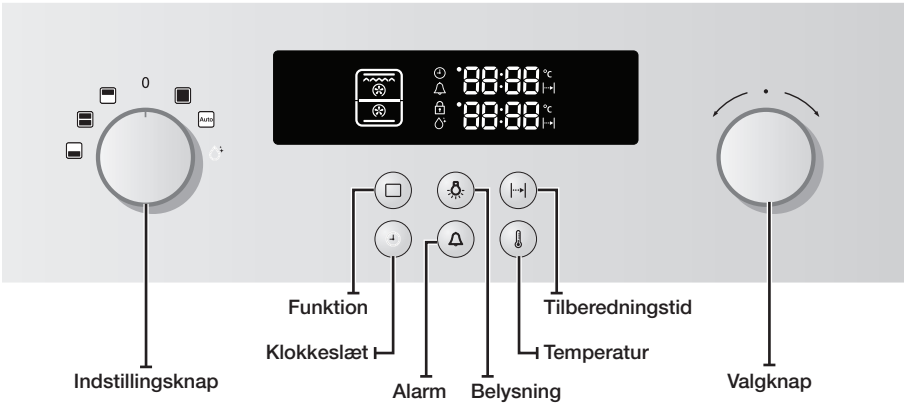
Bortskaffelse af gamle apparater

⚠ Inden gamle apparater bortskaffes, skal du sørge for, at de ikke længere kan bruges og ikke udgøre nogen fare.

For at gøre dette skal du koble apparatet fra strømforsyningen og fjerne netledningen.
For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den korrekte måde.

- Apparatet må ikke bortskaffes med husholdningsaffald.
- Du kan få informationer om indsamlingsdage og offentlige genbrugspladser hos kommunen.

ovnkontroller



Frontdesign

Frontpanelet leveres i forskellige materialer og farvemuligheder, herunder rustfrit stål, hvid, sort samt glas. Af hensyn til forbedring af kvaliteten kan udseendet ændres.

tilbehør

Din nye Samsung ovn leveres med en række tilbehør, der vil være meget praktisk ved tilberedning af forskellige måltider. Det omfatter rumopdeleren til den unikke dobbelt tilberednings-tilstand, bakker, riste samt et grillspyd.

FORSIGTIG: Sørg for at montere tilbehøret korrekt i ristene. Bakker skal have mindst 2 cm afstand til bunden af ovnen, ellers kan emaljeoverfladen blive beskadiget.

Rumopdeler

Rumopdeleren skal anvendes, hvis du vil bruge ovnens dobbelt tilberednings-tilstand. Den adskiller det øverste og det nederste rum og skal anvendes i rist 3.

Lille rist

Den lille rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Den kan anvendes sammen med drypbakken for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund.

Stor rist

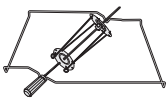
Den store rist bør anvendes til grilning og stegning af måltider. Du kan anvende den med kasseroller og andre bageforme.

Drypbakke

Den (dybe) drypbakke er velegnet til stegning. Den kan anvendes sammen med den lille rist for at forhindre, at væsker drypper ned på ovnens bund.

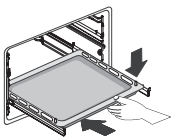
Bageplade
Bagepladen (flad) kan anvendes til tilberedning af kager, småkager og andet bagværk.

Grillspyd (tilbehør)
Grillspyddet kan anvendes til grilning af fjerkræ, som f.eks. kyllinger. Grillspyddet kan kun anvendes i tilstanden Enkelt på rist 3, da dets spids skal monteres på en adapter på den bageste ende. Fjern det sorte håndtag ved tilberedning.



Rotisserie grillspyd og kødholder (tilbehør)
Sådan bruges det:

- Anbring en bradepande (ingen trefod) i første rille for at opsamle saft fra tilberedningen eller på ovnens bund, hvis det stykke kød, der skal steges, er for stort.
- Skyd et af de to greb på spyddet, og anbring det stykke kød, der skal steges, på spyddet.
- Forkogte kartofler og grøntsager kan anbringes i kanten på bradepanden, så de steges på samme tid.
- Anbring stativet på midten af pladen, og anbring med "v"-udskæringen fremad.
- Til hjælp med at indsætte spyddet kan håndtaget skrues på den sløve ende.
- Placér spyddet i stativet med den spidse endebagud og skub blidt, indtil spyddets spids går ind i drejemekanismen bagest i ovnen. Spyddets sløve ende skal hvile i "v"-udskæringen. (Spyddet har to små håndtag, der skal være tættest på ovnlågen for at forhindre, at spyddet går fremad. Endvidere fungerer håndtagene også som greb på håndtaget.)
- Inden tilberedning skal du skrue håndtaget af. Efter tilberedningen skal du skrue håndtaget på for lettere at fjerne spyddet fra stativet.



Teleskopisk glideskinne (tilbehør)

- For at indsætte risten, bage- eller stegeplader skal du først skyde de teleskopiske glideskinner for et bestemt niveau ud.
- Anbring bakken eller pladen, og skub dem helt tilbage i ovnen. Luk først ovnlågen, når du har skubbet de teleskopiske skinner ind i ovnen

testmåltider

I henhold til standard EN 60350

Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilberedn.-tilstand	Temp. (°C)	Tilberedning-stid (min.)
Små kager	Bageplade	3	Konventionel	160-180	15-25
	Drypbakke + bageplade	1 + 4	Varmluft	150-170	20-30
Fedtfattig sukkerbrød-skage	Bageform på stor rist (slip let-springform, ø 26 cm)	2	Konventionel	160-180	20-30
Æbletærte	Stor rist + bageplade + 2 slip let-springforme, Ø 20 cm	1 + 3	Varmluft	170-190	80-100
	Stor rist + 2 slip let-springforme Ø 20 cm	1 placeret diagonalt	Konventionel	170-190	70-80

Grilning

Forvarm den tomme ovn i fem minutter med funktionen Stor grill indstillet til 300 °C.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilberedn.-tilstand	Temp. (°C)	Tilberedning-stid (min.)
Toast af franskbrød	Stor rist	5	Stor grill	Maks.	Første: 1-2 Andet: 1-1½
Burgere	Lille rist + drypbakke (til opsamling af dryp)	4/3	Stor grill	Maks.	Første: 7-10 Andet: 6-9

funktioner

Denne ovn tilbyder seks forskellige funktioner. Afhængigt af i hvilken driftstilstand du bruger ovnen, dobbelt tilberednings- eller enkelt tilstand, kan du vælge blandt disse funktioner:

Konventionel
Varme udsendes fra det øverste og det nederste varmesystem. Denne funktion kan anvendes til almindelig bagning og stegning af næsten alle typer retter.
Anbefalet temperatur: 200 °C

Varmluft
Varmluften fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til frosne retter og bagning.
Anbefalet temperatur: 170 °C

Overvarme + varmluft
Den varme, der genereres af det øverste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til stegning af retter, der skal brunes, som f.eks. kød.
Anbefalet temperatur: 190 °C

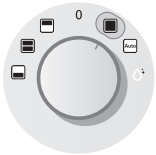
	Undervarme + varmluft Den varme, der genereres af det nederste varmesystem og varmluften, fordeles ligeligt i ovnen vha. blæsere. Denne funktion kan anvendes til pizzaer, brød og kager. Anbefalet temperatur: 190 °C
	Lille grill Varme udsendes fra det store grillområde. Denne funktion bør anvendes til mindre retter, der kræver mindre varme, som f.eks. fisk og fyldte baguetter. Anbefalet temperatur: 240 °C
	Stor grill Varme udsendes fra det store grillområde. Denne funktion kan anvendes til tallerkenretter, som f.eks. lasagne og grillkød. Anbefalet temperatur: 240 °C

tilstanden Enkelt

I tilstanden Enkelt fungerer ovnen som en almindelig ovn. Brug denne tilstand til større mængder af fødevarer, eller hvis du vil anvende særligt tilbehør, som f.eks. grillspyddet. I tilstanden Enkelt kan du bruge alle ovnens funktioner.

Vælg tilstanden Enkelt | 01

Fjern rumopdeleren fra ovnen for at bruge tilstanden Enkelt.



I tilstanden Enkelt kan du vælge blandt alle ovnens funktioner.

TILSTANDEN ENKELT		Alle funktioner er til rådighed i tilstanden Enkelt. I tilstanden Enkelt kan du anvende ovnen på traditionel vis.

Vælg funktion | 02

Fjern rumopdeleren fra ovnen for at bruge tilstanden Enkelt.

Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

03 | Indstil temperatur

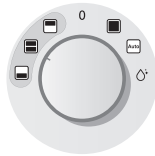
Tryk på knappen Temperatur.
Temperaturtallene blinker.

dobbelt tilberedning

Denne ovn er udstyret med det unikke system til dobbelt tilberedning. Det gør det muligt at lave to forskellige måltider på samme tid med to forskellige temperaturer i det øverste og det nederste ovnrum. Eller du kan beslutte dig for at lave med enten i det øverste eller det nederste ovnrum, det sparer tid og energi.

Vælg tilstanden Dobbelt tilberedning | 01

Indsæt rumopdeleren i rille 3 for at anvende Dobbelt tilberedning.



Afhængigt af den valgte tilstand til Dobbelt tilberedning kan du vælge blandt disse funktioner:

TILSTANDEN ØVERSTE		Varmluft | Overvarme + varmluft | Lille og stor grill Tilstanden Øverste sparer tid og energi, når du tilbereder mindre mængder madvarer.
DOBBELT TILBEREDNING		Funktionen Øverste og Nederste i hvert ovnrum Med Dobbelt tilberedning kan du tilberede to måltider med forskellige funktioner og temperaturindstillinger.
TILSTANDEN NEDERSTE		Varmluft | Undervarme + varmluft Tilstanden Nederste sparer tid og energi, når du tilbereder mindre mængder madvarer.

BEMÆRK: Brug kun trinnene 02/03 til tilstanden Øverste og trinene 04/05 til tilstanden Nederste.

Vælg øverste funktion | 02

Tryk på knappen **Funktion**. Tallene for øverste funktion blinker.

Vælg laveste funktion | 02

Tryk på knappen **Funktion**. Tallene for laveste funktion blinker.

Drej **Valgknappen**. Sæt den specifikke indstilling.

03 | Indstil øverste temperatur

Tryk på knappen **Temperatur**. Tallene for øverste temperatur blinker.

05 | Indstil laveste temperatur

Tryk på knappen **Temperatur**. Tallene for laveste temperatur blinker.

indstillinger

Tilstanden Dobbelt tilberedning gør det muligt at anvende forskellige indstillinger for det øverste og det nederste ovnrum, som f.eks. forskellige slukketider, tilberedningstider, temperatur- og alarmindstillinger. For at anvende eller ændre indstillinger i ovnrummene skal du trykke på den pågældende knap:

Én gang: Øverste ovnrum
To gange: Nederste ovnrum

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSTIDEN

Indstil af tilberedningstiden | 01
Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Tallene for tilberedningstid blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil specifik tid.

02 | Bekræft tilberedningstid
Tryk på knappen **Tilberedningstid** igen, eller vent 4-5 sekunder.

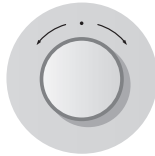
ÆNDRING AF INDSTILLEDE TIDER

Vælg den tid, der skal ændres | 01
Tryk på knappen **Tilberedningstid**. Tallene for tiden blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil tilberedningstid.

02 | Bekræft ændret tid
Tryk på knappen **Tilberedningstid** igen. Den nye tid er indstillet.

ÆNDRING AF TEMPERATUR



Indstil temperaturen | 01

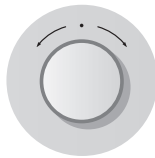
Tryk på knappen **Temperatur**. Temperaturtallene blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil ny temperatur.

02 | Bekræft temperatur

Vent 4-5 sekunder, hvorefter den nye temperatur er indstillet.

TIDSINDSTILLING



Indstil timer | 01

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for timerne blinker.

Vælg minutter | 02

Tryk på knappen **Tid**. Tallene for minutterne blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil tiden.

03 | Bekræft tid

Tryk på knappen **Tid** igen for at indstille aktuel tid.

INDSTIL ALARM

Indstil alarm | 01

Tryk på knappen **Alarm**. Tallene for alarm blinker.

Drej **Valgknappen**. Indstil timertiden.

02 | Bekræft alarm

Tryk på knappen **Alarm** igen, eller vent 3 sekunder, hvorefter alarmen er indstillet.

SLÅ ALARMEN FRA

Tryk på knappen **Alarm** og hold den inde i to sekunder. Alarmsymbolet fader ud, og tiden vises.

VISNING AF KLOKKESLÆT

Under tilberedningen kan du trykke på knappen **Tid** for at se klokkeslættet.

TONESIGNAL

For at aktivere eller deaktivere tonesignalet skal du trykke på knapperne **Tid** og
Tilberedningstid og holde dem nede i tre sekunder.

BELYSNING

Tryk på knappen **Belysning** én gang for at tænde og to gange for at slukke.

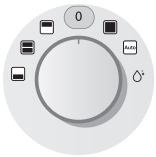
Den nederste lampe er ekstraudstyr.

Tryk på knappen **Belysning** 1 gang for alt lys, to gange for lys i øverste ovnrum, 3 gange for lys i nederste ovnrum, og fire gange for at slukke det.

LÅSNING

Tryk på knapperne **Tilberedningstid** og **Temperatur**, og hold dem inde i to sekunder. Symbolet for låsning viser låst aktivitet.

SLUKNING



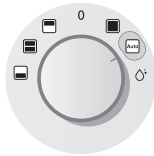
For at slukke for ovnen skal du sætte indstillingsknappen til '0'.

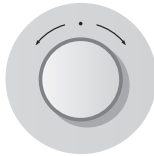
automatisk tilberedning

I tilstanden Autotilberedning kan du vælge 15 autoprogrammer til tilberedning, stegning og bagning

Vælg tilstanden Autotilberedning | 01

Fjern rumopdeleren fra ovnen for at bruge tilstanden Autotilberedning.





Indstil opskrift | 02

Vælg den ønskede opskrift ved at dreje **Valgknappen**.

03 | Indstil vægt

Vælg den ønskede vægt ved at dreje **Valgknappen**.

AUTOTILBEREDNINGSPROGRAMMER - ENKELT OVN

Følgende tabel indeholder 15 autoprogrammer til stegning, grillning og bagning.
Disse kan anvendes i det enkelte ovnrum i din ovn. Fjern altid rumopdeleren.
Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.
Tilberedningstilstande og -tider er forudprogrammeret for at gøre det let for dig.
Du kan bruge disse vejledninger ved tilberedning. Indsæt altid maden i en kold ovn.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
1	**Frossen pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Stor rist	2	Sæt den frosne pizza på midten af den store rist.
2	**Frosne ovnkartofler**	0,3-0,5 (tynde) 0,6-0,8 (tykke)	Bageplade	2	Fordel de frosne ovn-pommes frites på en bageplade. Første indstilling anbefales til franske kartofler, den anden indstilling anbefales til tykke ovn-pommes frites.
3	**Hjemmelavet lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Stor rist	3	Klargør frisk lasagne, eller brug et allerede klargjort produkt, og kom det i et ovnfast fad i en passende størrelse. Anbring fadet i midten af ovnen.
4	**Hjemmelavet pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Bageplade	2	Anbring pizzaen på pladen. Vægtindstillingerne er inkl. tilbehør, som f.eks. sovs, grøntsager, ost og skinke. Indstilling 1 (1,0-1,2 kg) er til tynde pizzaer, og indstilling 2 (1,3-1,5 kg) er til pizzaer med meget fyld.

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Udstyr	Rille nr.	Anbefaling
5	**Steaks**	0,3-0,6 0,6-0,8	Drypbakke med lille rist	4	Anbring marinerede steaks ved siden af hinanden på den lille rist. Vend, når ovnen bipper. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks.
6	**Roastbeef**	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring den marinerede roastbeef på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper.
7	**Steg**	0,6-0,8 0,9-1,1	Drypbakke med lille rist	2	Anbring den marinerede steg på den lille rist. Vend, når ovnen bipper.
8	**Lammekoteletter**	0,3-0,4 0,5-0,6	Drypbakke med lille rist	4	Mariner lammekoteletterne. Anbring lammekoteletterne på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper. Den første indstilling er til tynde koteletter, den anden indstilling er for tykke koteletter.
9	**Kyllingestykker**	0,5-0,7 1,0-1,2	Drypbakke med lille rist	4	Smør kyllingestykkerne med olie og krydderier. Anbring kyllingestykker ved siden af hinanden på den lille rist.
10	**Hel kylling**	1,0-1,1 1,2-1,3	Drypbakke med lille rist	2	Smør den hele kylling med olie og krydderier. Anbring kyllingen på den lille rist. Vend, så snart ovnen bipper.
11	**Stegt fisk**	0,5-0,7 0,8-1,0	Drypbakke med lille rist	4	Anbring fiskene hoved-mod-hale på den lille rist. Første indstilling er for to fisk. Den anden indstilling er for fire fisk. Programmet er velegnet til hele fisk, som f.eks. ørred, sandart eller guldbrasen.
12	**Stegte grøntsager**	0,4-0,5 0,8-1,0	Drypbakke	4	Anbring grøntsager, som f.eks. skivede courgetter, peberstykker, skivede auberginer, champignoner og cherrytomater i en dyb pande. Pensl med en blanding af olivenolie, urter og krydderier.
13	**Marmorkage**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Stor rist	2	Kom dejen i en smurt bageform til springformskage i en passende størrelse.
14	**Frugttærte bund**	0,3-0,4 (stor) 0,2-0,3 (linser)	Stor rist	2	Kom dejen i en smurt bageform til kagebund. Første indstillinger for én frugttærtebund, den anden indstilling er for seks små linser.
15	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Stor rist	2	Kom dejen i en metalbageform til 12 muffins. Første indstilling er for små muffins. Den anden indstilling er for store muffins.

INSTALLATION

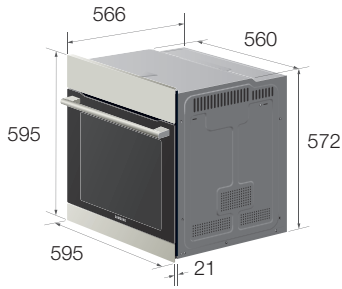
⚠ Sikkerhedsinstruktioner for installationen

Denne ovn må kun installeres af en autoriseret elinstallatør. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen under hensyntagen til relevante sikkerhedsforskrifter.

- Sørg for beskyttelse mod 'levende' dele, når ovnen installeres.
- Det køkkenskab, som ovnen skal indbygges i, skal overholde kravene til stabilitet, som specificeret i DIN 68930.

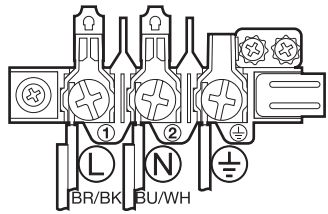
Tekniske specifikationer

Indgangsspænding /frekvens	230 V ~ 50 Hz
Volumen (brugbar kapacitet)	65 ℓ
Udgangseffekt	maks. 3650 W
Nettovægt	ca. 38 kg
Vægt med emballage	ca. 43 kg
Kabinet (B x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Ovnens indre (B x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Strømtilslutning

Hvis apparatet ikke tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal der anvendes en flerpols isolerende kontakt (med en kontaktafstand på mindst 3 mm) for at overholde sikkerhed sbestemmelserne. Strømkablet (H05 RR-F eller H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) skal have en tilstrækkelig længde til at tilslutte ovnen, også selvom ovnen står på gulvet foran indbygningsskabet. Åbn ovnens bageste tilslutningsdæksel med en skruetrækker, og løsn skruerne på kabelklemmen, inden du tilslutter strømkablerne til de relevante tilslutningsterminaler. Ovnen er jordet via (⏚)-terminalen. Hvis ovnen tilsluttes til strømforsyningen med et stik, skal dette stik være tilgængeligt, når ovnen er installeret. Samsung har intet ansvar for uheld, der skyldes manglende eller fejlagtig jordforbindelse.

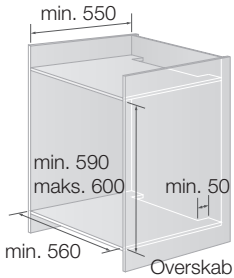


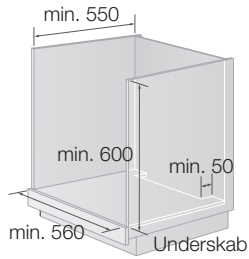
Installation i skabet

Dette er en indbygningsovn, der skal installeres i et under- eller overskab.

- Bemærk minimumsafstandene.
- Fastgør begge ovnens sider med skruer

Efter installationen skal du fjerne den beskyttende vinylfilm fra apparatets dør og den beskyttende film fra ovnens indre overflader.





FØRSTE OPSÆTNING

Første rengøring

Inden ovnen anvendes første gang, bør den rengøres omhyggeligt. Brug ikke slibende rengøringsmidler, stof eller substanser, da disse kan beskadige ovnens overflade.
Brug varmt vand, rengøringsmiddel og en blød, ren klud til at rengøre bagepladen, drypbakken og det andet tilbehør samt det indvendige ovnrum og glideskinnerne i ovnsiderne. Forsiden skal rengøres med en fugtig, blød og ren klud.
Kontrollér, om ovnens ur er indstillet korrekt, og fjern alt tilbehør fra ovnen. Tænd for ovnen i tilstanden Enkelt med varmluft i én time ved 200 °C. Denne procedure vil afbrænde alle produktionssubstanser fra ovnen med en umiskendelig lugt. Dette er normalt, men du bør ventilere dit køkken godt, mens dette står på.

FEJLFINDING

PROBLEM	LØSNING
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke varmer?	• Der er måske ikke tændt for ovnen. Tænd for ovnen. • Uret er måske ikke indstillet. Indstil uret. • Kontrollér for at se, om de nødvendige indstillinger er foretaget. • Der kan være sprunget en sikring, eller et afbryderrelæ kan være udløst. Udskift sikringen, eller nulstil relæet. Tilkald en el-installatør, hvis dette sker flere gange.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnen ikke opvarmes, heller ikke når funktionen og temperaturen er indstillet?	• Der kan være problemer med de interne elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis der vises en fejlkode, og ovnen ikke varmer?	• Der er en fejl i de elektriske forbindelser. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis tidsdisplayet blinker?	• Der har været en strømafbrydelse. Indstil uret.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnlyset ikke lyser?	• Ovnlyset er i stykker. Kontakt dit lokale servicecenter.
Hvad skal jeg gøre, hvis ovnens blæser kører, uden at den er blevet indstillet?	• Når du har brugt ovnen, fortsætter blæseren med at køre, til ovnen er afkølet. Kontakt dit lokale servicecenter, hvis blæseren fortsætter med at køre, efter at ovnen er afkølet.

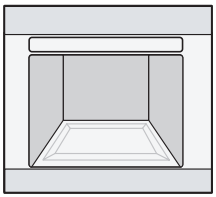
INFORMATIONSKODER

KODE	PROBLEM	LØSNING
	Sikkerhedsafbrydelse. Ovnen har været i fortsat brug ved indstillet temperatur i lang tid.	Sluk for ovnen, og fjern madvarerne. Lad ovnen blive kold, inden du bruger den igen.
	Knap trykkes i mere end 10 sekunder.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.
	Rumopdeler mangler. Rumopdeleren anvendes forkert.	Indsæt rumopdeleren for tilstandene Øverste, Dobbelt og Nederste. Fjern rumopdeleren for tilstanden Enkelt.
[1]	En fejl i ovnen kan medføre ringe ydelse og sikkerhedsproblemer. Stop med det samme med at bruge ovnen.	Kontakt dit lokale SAMSUNG kundecenter.

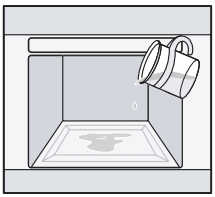
1) ** henviser til alle tal.

DAMPRENGØRING

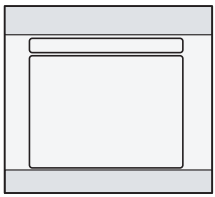
(Tilbehør)Hvis din ovn er snavset og skal rengøres, kan du anvende den indbyggede damprengøring. Damprengøring er mulig, når ovnen er afkølet.



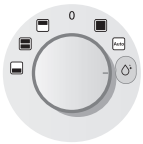
1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.



2. Kom 0,4 l vand i bunden af den tomme ovn.

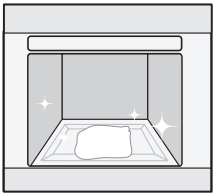


3. Luk lågen.



4. Indstil Indstillingsknappen til damprengøring. Når displayet begynder at blinke, og bippene stopper, er handlingen færdig.

5. Indstil indstillingsknappen til Off (Fra) for at afslutte damprengøringen.



6. Rengør ovnens indre med en blød, ren klud.

Bemærkninger vedr. damprensning

- Pas på, hvis du åbner ovnlågen inden damprengøringsproceduren er slut. Vandet på bunden er varmt.
- Åbn ovnlågen, og fjern overskydende vand med en svamp.
- Lad aldrig overskydende vand blive i ovnen i længere tid, f.eks. natten over.
- Rengør ovnens indre med en svamp og rengøringsmiddel eller en blød børste. Besværligt snavs kan fjernes med en nylonskurebørste.
- Kalksten kan fjernes med en klud med eddike.
- Brug en blød klud og rent vand til at rengøre ovnens indre. Glem ikke at aftørre under ovnlågens tætning.
- Hvis ovnen er meget snavset, kan proceduren gentages, efter at ovnen er afkølet.
- Hvis ovnen er alvorligt snavset med fedt, f.eks. efter stegning eller grilning, anbefales det, at du gnider sæbe ind i snavset, inden du bruger ovnens rengøringsfunktion.
- Efter rengøring skal du lade lågen stå på klem i en vinkel på 15°, så den emaljerede overflade inde i ovnen kan tørre ordentligt.

HURTIG TØRRING

1. Lad lågen stå på klem i en vinkel på ca. 30°.
2. Indstil Indstillingsknappen til tilstanden Enkelt.
3. Tryk på funktionsknappen.
4. Vælg Varmluft med valgknappen.
5. Indstil en tilberedningstid på ca. 5 minutter og en temperatur på 50 °C.
6. Sluk for ovnen, når denne periode er gået.

KATALYTISK EMALJEOVERFLADE

(Tilbehør)Den udtagelige beklædning er belagt med en mørkegrå katalytisk emalje, der bliver fyldt med olie og fedt, der skyldes den cirkulerende luft ved varmluftbrug. Disse aflejringer afbrændes ved ovntemperaturer på 200 °C og højere, f.eks. ved bagning eller stegning. Højere temperaturer medfører en hurtigere afbrænding.

1. Fjern alt tilbehøret fra ovnen.
2. Rengør alle indre ovnoverflader som forklaret i afsnittet om rengøring med håndkraft.
3. Indstil ovnens øverste og nederste varme.
4. Indstil varmen til 250 °C.
5. Hold ovnen tændt i ca. en time. Tiden afhænger af, hvor snavset ovnen er. Alt resterende snavs vil gradvist forsvinde ved hver efterfølgende brug af ovnen ved høje temperaturer.

RENGØRING MED HÅNDKRAFT

⚠ **FORSIGTIG:** SØRG FOR, AT OVNEN OG TILBEHØR ER AFKØLET INDEN RENGØRING

Ovnens indre

- Til rengøring af ovnens indre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Rengør ikke lågens tætning med hænderne.
- Brug ikke skuresvampe eller rengøringssvampe.
- Brug specialfremstillede ovnrengøringsmidler for at undgå at beskadige de emaljerede ovnoverflader.
- For at fjerne besværligt snavs skal du bruge et særligt ovnrensemiddel.

Brug ikke slibende rengøringsmidler, hårde børster, skuresvampe eller klude, ståluld, knive eller andre slibende materialer.

Ovnens ydre

- Til rengøring af ovnens ydre skal du bruge en ren klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand.
- Tør efter med køkkenrulle eller en tør klud.
- Brug ikke skurepulver, ætsende eller slibende produkter.

Ovnens forsider af rustfrit stål

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller andre slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens aluminiumsforsider

- Aftør overfladen forsigtigt med en blød, ren klud eller mikrofiberklud og et mildt rengøringsmiddel til vinduer.

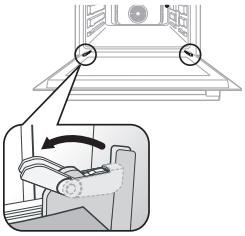
Udstyr

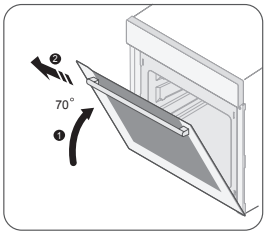
Rengør tilbehøret efter hver anvendelse, og tør det af med køkkenrulle. Læg det, hvis det er nødvendigt, i varmt sæbevand i 30 minutter for lettere rengøring.

FJERNELSE AF LÅGEN.

Ved normalt brug bør ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. ved rengøring, skal du følge disse instruktioner.

⚠ **FORSIGTIG:** Ovnlågen er tung.





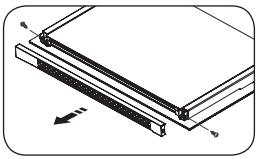
1. Åbn låget, og åbn clipsene på begge hængsler helt.

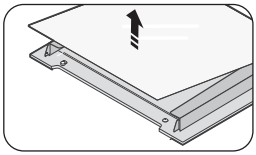
2. Luk lågen ca. 70°. Tag med begge hænder fat om midten af siderne på ovnlågen, og træk/løft, indtil hængslerne kan tages ud.

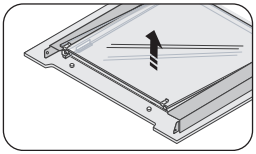
MONTERING: Gentag trinnene 1 og 2 i omvendt rækkefølge.

FJERNELSE AF LÅGEGLASSET

Ovnlågen er udstyret med tre lag glas, der er placeret mod hinanden. Disse lag kan fjernes til rengøring.







1. Fjern de to skruer i lågens venstre og højre side.

2. Fjern afdækningen, og fjern glas 1 fra lågen

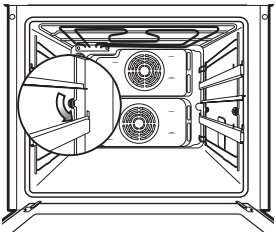
3. Løft glas 2, fjern de to glasholdere af gummi fra toppen af laget, og fjern derefter glas 3. Rengør lagene med varmt vand eller opvaskemiddel, og polér dem tørre med en tør, ren klud.

MONTERING: Gentag trinnene 1, 2 og 3 i omvendt rækkefølge.
Dørglasset er forskelligt fra 2 stk. til 4 stk. afhængigt af model.
Ved samling af inderglas 1, skal du anbringe print i nedadgående retning.

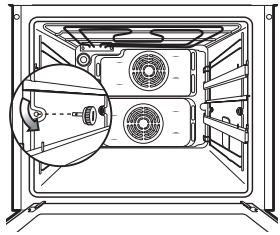
sideskinner (tilbehør)

Ved rengøring af ovnens indre kan begge sideskinner fjernes.

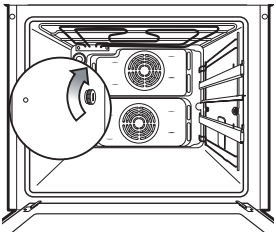
AFMONTERING AF SIDESKINNERNE



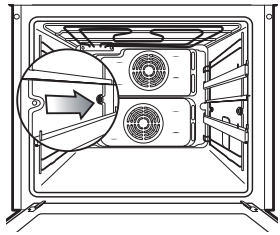
1. Drej skruen bagtil mod uret – kun 2-3 gange.



2. Fjern skruen fortil ved at dreje den mod uret efter at have lukket sideskinnen.

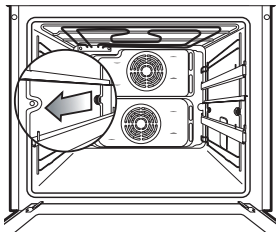


3. Træk, og fjern sideskinnen.

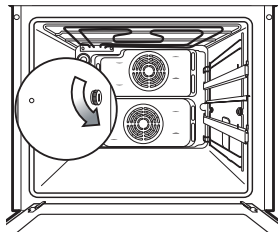


4. Fjern skruen bagtil ved at skrue mod uret.

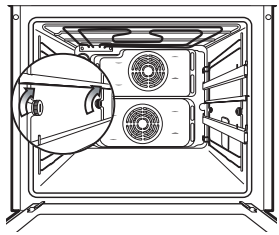
MONTERING AF SIDESKINNER



1. Indsæt skruen bagtil, og drej den kun 2-3 gange med uret.



2. Indsæt, og skub sideskinnens bageste U-form ind mod skruen.



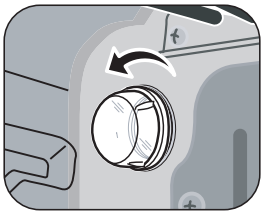
3. Indsæt skruen fortil, og fastgør begge skruer,

UDSKIFTNING AF PÆRE

Fare for elektrisk stød! Udfør følgende trin, inden du udskifter nogen af pærerne i ovnen:

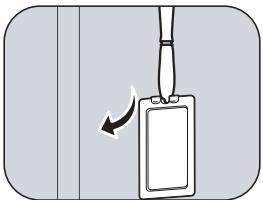
- Sluk for ovnen.
- Fjern ovnen fra strømtilslutningen.
- Beskyt ovnpæren og glasdækslet ved at anbringe en klud nederst i ovnrummet.
- Pærer kan købes hos SAMSUNGS servicecenter.

Bageste ovnpære



1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret, fjern metalringen, isoleringsringen, og rengør glasdækslet. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.
2. Rengør om nødvendigt glasdækslet, metalringen og isoleringsringen.
3. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.
4. Anbring glasdækslet, hvor du fjernede det i trin 1, og drej med uret for at sætte det fast.

Ovnsidelys (tilbehør)



1. For at fjerne glasdækslet skal du holde den nedre ende med den ene hånd, indsætte en flad, skarp genstand, som f.eks. en bordkniv mellem glasset og rammen
2. Tryk dækslet ud.
3. Udskift om nødvendigt halogenpæren med en 25-40 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent halogenovnpære.

Tip: Brug altid en klud, når du håndterer en halogenpære for at forhindre, at sved fra fingrene afsættes på pæren.

4. Sæt glasdækslet på plads igen.

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige milje- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

SAMSUNG

SPØRGSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØG OS ONLINE PÅ
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/min.) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/min.)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/min.)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/min.)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/ch

Kodenr.: DG68-00142P